Langhe Nebbiolo San Giacomo

Podere di La Morra e Verduno

L'essenza dell'uva Nebbiolo

Vitigno: Almeno 85% Nebbiolo
Periodo normale di vendemmia: 1/10 ottobre
Durata normale della fermentazione: 9 giorni circa, a 28°C

Caratteristiche:
- colore rosso scarico con sfumature tendenti al granato
- bouquet elegante, speziato e floreale con note vellutate di viola e rosa
- sapore asciutto, morbido e piacevolmente armonico, di notevole persistenza
- vino armonioso e gradevole, di grande equilibrio e tipicità

Servire a: 14°/16°C

Abbinamenti: ottimo con i piatti della grande cucina con salse rosse o bianche. Delizioso con la fonduta

Evoluzione: 8/10 anni se conservato in luogo fresco e buio

Confezioni e formati

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 Lt

Cantine Ascheri Giacomo
Via G. Piumati, 23 – 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it